Schnelltopf® PERFECT PLUS Garantie-Urkunde

Garantieerklärung

Während der Garantiezeit garantieren wir die einwandfreie Funktion des Produkts und seiner sämtlichen Teile. Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produktes vom WMF Fachhändler, zu dokumentieren durch einen vom Verkäufer vollständig ausgefüllten Garantieabschnitts. Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, so werden wir den Mangel kostenlos durch Austausch der mangelhaften Teile gegen einwandfreie beseitigen. Mangelhafte Teile können nur durch den WMF Fachhändler oder die Kundendienstabteilung der WMF AG in Geislingen/Steige ersetzt werden. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus der Garantie sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Garantieabschnitt vorzulegen. Er ist dem Käufer gleichzeitig mit dem WMF Schnelltopf PERFECT PLUS auszuhändigen. Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des vollständig ausgefüllten Garantieabschnitts. Selbstverständlich werden durch diese Garantieerklärung Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz im gesetzlichen Umfang zu. **Von der Garantiepflicht ausgeschlossen sind: Kochsignaldichtung. Sicherheitsventil und Dichtungsring.** Diese Teile unterliegen einem natürlichen Verschleiß.

(D) *Anleitung finden Sie auf Seite 3*

(GB) *Instructions can be found on page 20*

(F) *Mode d'emploi page 36*

(E) *Las indicaciones las encontrará Vd. en la pag. 52*

(I) *Istruzioni a pagina 68*

(NL) *De gebruiksaanwijzing vindt u op pagina 84*

(TR) *Kullanım kılavuzunu 100'üncü sayfada bulabilirsiniz*

(HR) *Upute ćete naći na stranici 116*

(GR) *Οδηγίες χρήσης θα βρείτε στην σελίδα 132*

WMF Aktiengesellschaft
D-73309 Geislingen/Steige
www.wmf.de

#64 1050 0790 07/03 Pe

WMF BEDIENUNGSANLEITUNG **WMF** OPERATING INSTRUCTIONS
WMF MODE D'EMPLOI **WMF** INSTRUCCIONES DE MANEJO
WMF ISTRUZIONI PER L'USO **WMF** GEBRUIKSAANWIJZING **WMF** KULLANMA TALIMATI
WMF UPUTSTVA ZA UPOTREBU **WMF** ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

PERFECT PLUS

Die einzigartigen Vorteile des PERFECT PLUS:
- *Markierung im Topf erleichtert Dosierung.*
- *Griff läßt sich komplett abnehmen.*
- *Zum Reinigen Griff einfach abspülen - sauber!*

The unique advantages of the PERFECT PLUS pressure cooker:
- *Scale inside cooker makes measuring easy.*
- *Handle can be detached completely.*
- *To clean simply wash the handle - it's that easy!*

Les atouts majeurs du PERFECT PLUS:
- *Cuve graduée pour un dosage plus facile.*
- *Manche complet amovible.*
- *Simple rinçage du manche sous le robinet!*

Las ventajas únicas de la olla PERFECT PLUS:
- *La escala de medidas del interior del cuerpo facilita la precisión en el llenado.*
- *El mango se puede desmontar totalmente.*
- *Para la limpieza quitar el mango de la tapa y simplemente enjuagarlo!*

Gli straordinari vantaggi della PERFECT PLUS:
- *L'interno graduato facilita i dosaggi.*
- *Il manico può essere staccato completamente.*
- *Per pulire il manico, risciacquarlo semplicemente sotto l'acqua corrente:*

De unieke voordelen van de PERFECT PLUS:
- *Markering van de inhoudsmaat in de pan.*
- *Greep kan kompleet afgenomen worden.*
- *Greep eenvoudig reinigen onder de kraan - schoon!*

PERFECT PLUS' un benzeri görülmemiş yararları
- *Tencere içindeki işaretlerle, tam şekilde doldurma miktarını ayarlayabilirsiniz.*
- *Tencere sapı tamamen çıkartılabilir.*
- *Temizlemek için sapı sadece yıkayınız - şimdi temiz!*

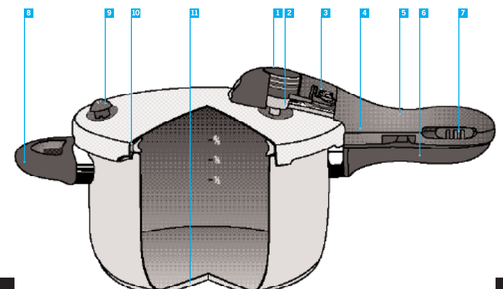
Jedinstvene prednosti PERFECT PLUS-a:
- *Obilježi u loncu olakšavaju doziranje.*
- *Ručka se može čitava skinuti.*
- *Za čišcenje ručku jednostavno isprati - i čisto je!*

Τα ασυναγώνιστα πλεονεκτήματα της PERFECT PLUS.
- *Ενδειξη στάθμης για άνετη εκτίμηση της ποσότητας υγρού.*
- *Πλήρως αποσπώμενη χειρολαβή.*
- *Καθαρισμός χειρολαβής μόνο με ένα απλό ξέβγαλμα*

bitte umblättern ➤

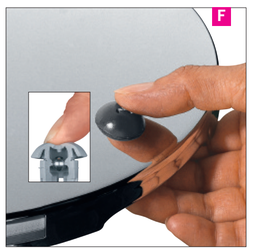
Funktionszeichnung

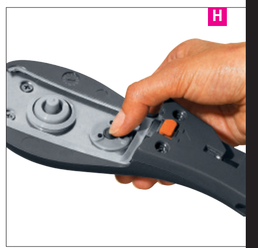
1 ***Kochsignal*** *mit gelbem Druckring und 2 orangefarbenen Kochringen*
2 ***Kochsignaldichtung***
3 ***Hauptventil***
4 ***Schieber*** *(Unterseite Griff)*
5 ***Deckelgriff***
6 ***Topfstielgriff****r mit Flammschutz*
7 ***Kochschieber***
8 ***Topfseitengriff*** *mit Flammschutz*
9 ***Sicherheitsventil/Ankochautomatik***
10 ***Dichtungsring***
11 ***TransTherm®-Allherdboden*** *induktionsgeeignet*



Der Schnelltopf im Querschnitt

Die Ziffern beziehen sich auf Bedienungshinweise im Text
The numbers refer to the operating instructions in the text
Les chiffres renvoient aux indications du mode d'emloi
Los números se refieren a las instrucciones de uso indicadas en el texto
Le cifre si riferiscono alle istruzioni per l'uso nel testo
De cijfers verwijzen naar bedieningsaanwijzingen in de tekst
Buradaki sayılar, kullanma kılavuzundaki sayılar ile bağntılıdur
Znamenke se odnose na uputstva upotrebe u tekstu
Τα ψηφία σχετίζονται με υποδείξεις χρήσης στο κείμενο





Anwendungsbeispiele in Fotos (die Buchstaben beziehen sich auf Bedienungshinweise im Text)

Inhaltsverzeichnis

4 *Wichtige Sicherheitshinweise*

6 *Wichtige Bedienungshinweise*

7 *Bedienungshinweise zum Garen*
Die Füllmengen
Aufsetzen des Deckels
Aufheizen
Garzeit
Ende des Garvorganges
Öffnen des Topfes

9 *Die 3 Möglichkeiten den Druck im Topf abzubauen*

10 *Die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten des WMF Schnelltopf®*

11 *Der WMF Schnelltopf® PERFECT PLUS in vielen Größen*

12 *Tipps zur Beseitigung von Störungen*

14 *Standardrezepte für 4 Personen*

16 *Garzeitentabelle*

18 *Zubehör und Ersatzteile zum WMF Schnelltopf® PERFECT PLUS*

Piktogramm:
für Hinweisfotos Umschlaginnenseite

Piktogramm:
für Funktionszeichnung Umschlagaußenseite

WMF AKTIENGESELLSCHAFT

Geislingen, 14. April 2004

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
für Schnellkochtöpfe

EG-Baumusterprüfung Modul B
(Entwurfskontrolle)

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Schnellkochtöpfe auf Grund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entsprechen.
Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Gerätetypen:	SKT „Perfect“ SKT „Perfect Plus“
Einschlägige EG-Richtlinien:	RL 97/24 EG
Angewandte Norm:	DIN EN 12778

WMF Württembergische Metallwarenfabrik Aktiengesellschaft

Leiter Technik
Tisch & Küche / Hotel

Leiter Qualitätssicherung
Tisch & Küche / Hotel

(BEVOLLMÄCHTIGTE UNTERZEICHNER)

WMF Württembergische Metallwarenfabrik Aktiengesellschaft
Eberhardstraße
73309 Geislingen/Steige
Postfach 10 09 43
Telefon 0 73 31/3 01 67
E-Mail info@wmf.de
Internet http://www.wmf.de

Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Rolf Allmendinger
Vorstand:
Dr. Hans Jagprich, Vorsitzender
Dr. Bernd Fohr
Ulrich Müller
Dr. Rudolf Weiser

Sitz der Gesellschaft: Geislingen/Steige
Rechtsform: Aktiengesellschaft
Registergericht:
Göppingen HRB 215 Geislingen/Steige
USt.-ID-Nr. DE 145460677
St.-Nr. 46005/01002
ILN 4000030 00000 2

Deutsche Bank AG, Göppingen
BLZ 610 700 78
Konto-Nr. 0 136 937
Dresdner Bank AG, Göppingen
BLZ 610 800 06
Konto-Nr. 203 219 300

Kaufquittung

Name, Vorname

Straße, Haus-Nr.

PLZ, Wohnort

vom WMF Fachgeschäft auszufüllen

Verkaufstag

Monat und Jahr

Stempel des WMF Fachgeschäfts

Wir leisten gemäß den Garantie-Bedingungen 3 Jahre Garantie

Garantieabschnitt

Ihr WMF Schnelltopf® PERFECT PLUS wurde von erfahrenen Fachleuten nach modernsten Fertigungsmethoden hergestellt.
WMF leistet gemäß unseliger Garantieerklärung 3 Jahre Garantie. Bei Garantieansprüchen bitten wir Sie, den Schnelltopf® zusammen mit diesem vollständig ausgefüllten Garantieabschnitt Ihrem WMF Fachhändler zur weiteren Veranlassung einzureichen.

Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:
- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung;
- fehlerhafte oder nachlässige Behandlung;
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen;
- den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen;
- chemische oder physikalische Einflüsse auf Topfoberflächen;
- Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung.

Name und Anschrift des Garantiegebers:
WMF Württembergische Metallwarenfabrik Aktiengesellschaft
Eberhardstraße, 73309 Geislingen/Steige.
Der Garantieanspruch ist entweder direkt beim Garantiegeber oder bei einen autorisierten WMF Fachhändler geltend zu machen.

Wir danken für Ihr Vertrauen

und freuen uns, dass Sie sich beim Kauf für unseren WMF Schnelltopf® PERFECT PLUS entschlossen haben. Sie besitzen nun ein ausgereiftes Qualitätsprodukt, mit dem Sie in kurzer Zeit aufwändige, leckere und interessante Gerichte zubereiten können. Unsere neuartige und bedienungsfreundliche Technik wird Sie davon überzeugen, wie einfach Kochen mit unserem WMF Schnelltopf® PERFECT PLUS ist.

Im WMF Schnelltopf garen Sie die Speisen mit Druck, d.h. mit Temperaturen über 100°C. Dadurch verkürzen sich die Garzeiten bis zu 70%, eine deutliche Energieersparnis. Durch das Garen im Dampf bleiben Aroma, Geschmack und Vitamine besser erhalten.

Nicht nur Qualität und Innovation, auch Vielseitigkeit ist für unseren WMF PERFECT PLUS selbstverständlich. Unser Schnelltopf erlaubt es Ihnen, Tiefkühlkost direkt aus dem Gefriergerät zuzubereiten, außerdem Vollwertkost oder spezielle Schonkost. Die zu dem WMF Schnelltopf erhältlichen Einsätze ermöglichen das gleichzeitige Garen unterschiedlicher Speisen, Sie sparen so noch mehr Zeit.

Zusätzlich zu den vielen Möglichkeiten beim Zubereiten können Sie in dem WMF Schnelltopf auch Einkochen, Entsaften oder Sterilisieren.

Um Ihnen den Umgang mit dem WMF Schnelltopf® PERFECT PLUS zu erleichtern und Ihnen die Vielseitigkeit aufzuzeigen, haben wir für Sie eine Bedienungsanleitung (mit Sicherheitshinweisen) und eine separate Garzeitentabelle - zum schnellen Nachschauen - beigelegt.

Vor der ersten Benutzung sollten Sie die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und sich mit der Handhabung des Schnelltopfes vertraut machen. Sie werden noch mehr Spaß am Kochen haben und den WMF Schnelltopf® PERFECT PLUS nicht mehr missen wollen.

Wichtige Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung und alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie mit dem WMF PERFECT PLUS arbeiten. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.

2. Überlassen sie den Schnelltopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Bedienungsanleitung vertraut gemacht hat.

3. Halten Sie Kinder vom Schnelltopf fern, wenn er benutzt wird.

4. Benutzen Sie den Schnelltopf niemals im Backofen. Griffe, Ventile und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt.

5. Bewegen Sie den Schnelltopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe.

6. Setzen Sie den Schnelltopf nur für Zwecke ein, für die er vorgesehen ist.

7. Dieses Gerät kocht mit Hilfe von Druck. Eine unzweckmäßige Benutzung kann zu Verbrennungen führen.
Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Erhitzen richtig verschlossen wurde. Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung.

8. Öffnen Sie den Schnelltopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht, bevor Sie sich nicht vergewissert haben, dass sich der Innendruck vollständig abgebaut hat. Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung.

9. Erhitzen Sie den Schnelltopf niemals, ohne vorher Wasser eingefüllt zu haben, dies würde ihn ernstlich beschädigen.
Minimum: 1/4l Wasser.
Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nie ganz verdampft. Es kann zum Anbrennen des Kochguts und zum Schaden des Topfes durch schmelzende Kunststoffteile oder zu Beschädigung der Kochstelle durch Schmelzen des Aluminiums im Boden kommen.

10. Befüllen Sie den Schnelltopf niemals mit mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Wenn Sie Nahrungsmittel kochen, die sich während des Garens ausdehnen, wie z.B. Reis oder getrocknetes Gemüse, dann füllen Sie den Schnelltopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens und halten Sie sich dabei an die ergänzenden Anweisungen, die eventuell hierzu vom Hersteller stammen.

11. Sie sollten den Schnelltopf niemals ohne Aufsicht lassen. Regulieren Sie die Energiezufuhr so, dass das Kochsignal nicht über den 2. orangefarbenen Kochring steigt.

Wird die Energiezufuhr nicht verringert, entweicht durch das Ventil Dampf. Die Garzeiten verändern sich und der Flüssigkeitsverlust kann zu Funktionsstörungen führen.

12. Verwenden Sie nur solche Wärmequellen, die in der Gebrauchsanweisung aufgeführt sind.

13. Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben (zum Beispiel Ochsenzunge), die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist, Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.

14. Rütteln Sie den Schnelltopf grundsätzlich vor jedem Öffnen, damit keine Dampfblasen aufspritzen und Sie sich verbrühen. Besonders wichtig ist dies beim Schnellabdampfen mit dem Kochschieber oder unter fließendem Wasser.

15. Halten Sie beim Schnellabdampfen über den Kochschieber oder unter fließendem Wasser immer die Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich. Sie könnten sich am austretenden Dampf verletzen.

16. Überprüfen Sie vor jeder Benutzung die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen, Ventile und Dichtungen.
Nur so kann eine sichere Funktionsweise gewährleistet werden.
Informationen hierzu finden Sie in der Bedienungsanleitung.

17. Verwenden Sie den Schnelltopf nicht, um Nahrungsmittel unter Druck mit Öl zu frittieren.

18. Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen keinerlei Eingriffe mit Ausnahme der Wartungsmaßnahmen vor, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt werden.

19. Tauschen Sie Verschleißteile regelmäßig aus. Teile, die erkennbare Verfärbungen, Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, müssen gegen WMF Originalersatzteile ausgetauscht werden.

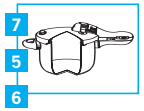
20. Verwenden Sie nur Originalersatzteile. Benutzen Sie insbesondere nur Töpfe und Deckel des gleichen Modells.

21. Benutzen Sie den Schnelltopf nicht, wenn dieser oder Teile davon beschädigt oder deformiert sind, bzw. wenn deren Funktion nicht der Beschreibung der Bedienungsanleitung entspricht. Wenden Sie sich in diesem Fall an das nächste WMF Fachgeschäft oder die Kundendienstabteilung der WMF AG in Geislingen/Steige.

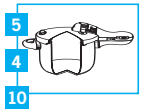
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf

Wichtige Bedienungshinweise

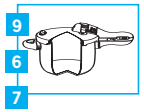
Abnehmen des Deckels



Lösen der Deckelteile



Verschließen des Topfes



Machen Sie sich mit den wichtigsten Handgriffen vertraut, die zur Benutzung des WMF Schnelltopf® PERFECT PLUS notwendig sind, bevor Sie ihn das erste Mal zum Garen benutzen. Bitte klappen Sie beim Lesen der Bedienungshinweise die vorderen Umschlagseiten aus. Sie finden dort Abbildungen und eine Querschnittszeichnung des Topfes, die zum Verständnis wichtig sind.

Bitte entfernen Sie alle Aufkleber von Topf und Deckel und reinigen Sie alle Teile mit heißem Wasser.

Abnehmen des Deckels vom Topf :

Kochschieber **7** zum Griffende schieben. Punkte auf Kochschieber **7** müssen auf "auf/open" stehen **(Abb. A)**.

Deckelgriff **5** nach rechts schwenken.

Wenn der Punkt auf dem Cromargan®-Deckel und der Punkt am Topfstielgriff **6** sich in einer Linie befinden, Deckel abheben **(Abb. B)**.

Abnehmen des Griffes und des Dichtungsringes:

Deckel umdrehen und Deckelgriff **5** vom Deckel abnehmen. Dazu orangefarbenen Schieber **4** auf der Unterseite des Griffes in Pfeilrichtung zum Griffende ziehen **(Abb. C)**, Griff abklappen und aushängen **(Abb. D)**.

Dichtungsring **10** aus dem Deckel entfernen.

Spülen Sie alle Teile vor der ersten Benutzung (s. Seite 9 "Reinigung").

Zusammensetzen der Teile und Verschließen des Topfes:

Griff in den Deckel einhängen und hörbar einrasten lassen **(Abb. E)**.

Dichtungsring **10** sorgfältig in den Deckelrand einlegen **(Abb. G)**. Deckel aufsetzen (siehe Markierung Punkt im Deckel und Pfeil im Topfgriff) und über den Topfstielgriff **6** schieben **(Abb. B)**.

Kochschieber **7** exakt in Position "zu/locked" schieben.

Bedienungshinweise zum Garen

Füllen Sie das vorbereitete Gargut in den Schnelltopf. Damit das Garen einwandfrei gelingt, müssen Sie die empfohlenen Füllmengen aus der Garzeitentabelle beachten. Die Markierungen im Topf erleichtern die genaue Dosierung **(Abb. M)**.

Die Füllmengen:

Der Schnelltopf darf max. zu 2/3 gefüllt werden, um die Funktion nicht zu beeinträchtigen. Zur Dampferzeugung ist mindestens 1/4 l Flüssigkeit erforderlich, unabhängig davon, ob Sie mit oder ohne Einsätze garen.

Bei schäumenden Speisen (z.B. Fleischbrühe, Hülsenfrüchte) **darf der Topf nur zur Hälfte gefüllt werden**. (Weitere Hinweise siehe Vollwertkost zubereiten Seite 10.)

Wollen Sie vor dem Garen Ihre Lebensmittel anbraten (z.B. Zwiebeln, Fleischstücke o.ä.), können Sie den WMF PERFECT PLUS wie einen herkömmlichen Topf benutzen. Zum Fertiggaren sollten Sie, bevor Sie den Schnelltopf verschließen, den Bratensatz lösen und die erforderliche Flüssigkeitsmenge (mindestens 1/4 l) zufügen.

Aufsetzen des Deckels:

Vergewissern Sie sich, dass Dichtungsring **10** und Deckelrand sauber sind.

Kontrollieren Sie, ob die Kugel sichtbar auf der Deckelunterseite im Sicherheitsventil **9** sitzt **(Abb. G)**.

Sollte sich die Kugel in der oberen Kammer des Sicherheitsventils auf dem Deckel **9** befinden, drücken Sie diese mit dem Finger in die untere Kammer **(Abb. F)**.

Griff abnehmen, Hauptventil **3** mit Fingerdruck auf Beweglichkeit und Kochsignaldichtung **2** auf Sitz und Beschädigungen prüfen **(Abb. H)**.

Griff und Dichtungsring in den Deckel einsetzen. Deckel auf den Topf setzen und verschließen.

Aufheizen:

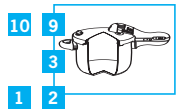
Verschlossenen, gefüllten Topf auf Heizquelle setzen und auf max. Energiezufuhr einstellen.

Über die Ankochautomatik **9** entweicht in der Ankochphase so lange Luft, bis sich das Ventil hörbar schließt und sich Druck aufbauen kann.

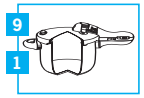
Das Kochsignal **1** steigt an, der gelbe Druckring und die beiden orangefarbenen Kochringe werden sichtbar **(Abb. J)**.

Verringern Sie die Energiezufuhr rechtzeitig und ausreichend, so dass der gewünschte orangefarbene Kochring (1. oder 2. s. Garzeitentabelle) gerade sichtbar bleibt.

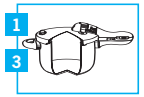
Aufsetzen des Deckels



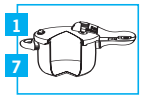
Aufheizen



Garzeit



Öffnen des Topfes



Garzeit:

Die Garzeit beginnt mit Erreichen der gewünschten Kochringposition (s. Garzeitentabelle).
Achten Sie darauf, dass die Ringposition stabil bleibt.
Regulieren Sie die Energiezufuhr entsprechend.

Sinkt das Kochsignal **1** unter den gewünschten orangefarbenen Kochring, verlängert sich die Garzeit.

Steigt das Kochsignal **1** über den 2. orangefarbenen Kochring hinaus, entsteht zu hoher Dampfdruck, der über das Hauptventil **3** am Deckelgriff hörbar entweicht. Topf sofort von der Kochstelle nehmen, warten bis sich das Kochsignal auf den 2. orangefarbenen Kochring gesenkt hat und Energiezufuhr zurückschalten.

Ende des Garvorganges:

Bei Ende der Garzeit Energiezufuhr abstellen und Topf von der Kochstelle nehmen. Sie können die Energiezufuhr auch schon vorzeitig abstellen. Die Restwärme reicht aus, bis die Garzeit zu Ende ist.

Garzeiten können bei demselben Gargut unterschiedlich sein, da Menge, Form und Beschaffenheit des Lebensmittels variieren.

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Maßgebend ist Ihr eigener Geschmack und Ihre Vorstellung vom Gargrad einer Speise.

Bedenken Sie, dass problemlos nachgegart werden kann, wenn die Speisen jedoch verkocht sind, können Sie dieses nicht mehr ändern. Lieber kürzere Garzeiten wählen.

Bei den angegebenen Garzeiten für Gemüse erhalten Sie noch bissfestes Gemüse.

Die Gartemperatur beträgt beim 1. orangefarbenen Kochring 109°C und beim 2. Kochring 117°C.

Öffnen des Topfes:

Grundsätzlich darf der Deckel nur geöffnet und vom Topf genommen werden, wenn der Topf drucklos ist, d.h. das Kochsignal **1** muss vollkommen im Griff verschwunden sein **(Abb. I)**.
Durch leichten Fingerdruck auf das Kochsignal können Sie erkennen, ob noch Restdruck vorhanden ist.
Die Restdrucksicherung gewährleistet, dass sich der Topf nur öffnen lässt, wenn der Druck vollkommen abgebaut ist. Dies ist erst dann der Fall, wenn auch der gelbe Druckring am Kochsignal **1** nicht mehr sichtbar ist **(Abb. I)**.
Sollte die Restdrucksicherung angesprochen haben, lösen Sie diese bitte durch eine kurze Vorwärtsbewegung des Kochschiebers **7** in Richtung »zu/locked«.

Rütteln Sie den Topf vor dem Öffnen, damit sich in der Speise gebildete Dampfblasen auflösen können.

Die 3 Möglichkeiten, den Druck im Topf abzubauen

a Am einfachsten ist es, den Topf zur Seite zu stellen und zu warten, bis sich das Kochsignal **1** vollständig in den Deckelgriff abgesenkt hat. Der gelbe Druckring ist dann nicht mehr sichtbar **(Abb. I)**.
Dies empfehlen wir vor allem bei Speisen mit langen Garzeiten.

b Bei Speisen mit kurzen Garzeiten (z. B. Gemüse) können Sie, um den Gargrad zu erhalten, den Kochschieber **7** langsam auf »auf/open« zurückschieben **(Abb. A)**.
Dabei entweicht Dampf **(Abb. K)**.
Öffnen Sie den Topf erst, wenn er völlig drucklos ist und wenn das Kochsignal **1** im Deckelgriff verschwunden ist. Der gelbe Druckring ist dann nicht mehr sichtbar **(Abb. I)**.

c Wenn Sie der austretende Dampf stört, stellen Sie den Topf einfach in die Spüle und lassen kaltes Wasser über den Deckel laufen, **(Abb. L)** bis das Kochsignal **1** im Deckelgriff verschwunden ist. Der gelbe Druckring ist dann nicht mehr sichtbar **(Abb. I)**.

Anmerkung:

*Haben Sie schäumende Speisen (z.B. Hülsenfrüchte, Fleischbrühe, Getreide) gegart, sollten Sie den Topf nicht über den Kochschieber und nicht unter fließendem Wasser drucklos machen. Pellkartoffeln platzen, wenn Sie nach Methode **b** oder **c** abgedampft werden.*

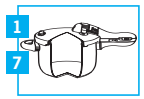
Reinigung:

Deckelgriff abklipsen und unter fließendem Wasser abwaschen. **(Abb. D/N)** Dichtungsring **10** vom Deckel lösen und von Hand spülen. Topf, Deckel und Einsätze können in der Spülmaschine gereinigt werden.

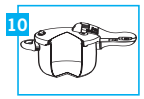
Aufbewahrung:

Um den Dichtungsring zu schonen, den Deckel nach der Reinigung umgekehrt auf den Topf legen.

Druckabbau



Reinigung



Die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten des WMF Schnelltopf®

Die Vorteile des Schnellkochens gelten nicht nur für herkömmliche Zubereitungsarten.

Tiefkühlkost zubereiten:
Tiefkühlkost kann direkt aus dem Gefriergerät in den Topf gegeben werden. Das Fleisch zum Anbraten etwas antauen. Gemüse direkt aus der Verpackung in den Einsatz geben.
Die Ankochzeiten verlängern sich, die Garzeiten bleiben gleich.

Vollwertkost zubereiten:
Für Vollwertkost werden häufig Getreide und Hülsenfrüchte verarbeitet. Bei der Zubereitung im Schnelltopf müssen Getreide und Hülsenfrüchte nicht mehr unbedingt eingeweicht werden. Die Garzeiten verlängern sich dann um ca. die Hälfte der Zeit.
Zusätzlich zu 1/4 l Mindestflüssigkeit auf 1 Teil Getreide / Hülsenfrüchte mind. 2 Teile Flüssigkeit geben. Restwärme der Kochstelle kann gut zum Nachquellen genutzt werden.
Achten Sie darauf, dass bei schäumenden oder quellenden Speisen (Getreide, Hülsenfrüchte) der Topf nur zur Hälfte gefüllt werden darf.

Einkochen:
Gläser mit 1 l Inhalt werden im 6,5 l und 8,5 l Schnelltopf, kleinere Gläser im 4,5 l Schnelltopf eingekocht. Vorbereiten der Lebensmittel wie üblich. 1/4 l Wasser in den Topf füllen. Einweckgläser in den gelochten Einsatz setzen.
Gemüse und Fleisch beim 2. orangefarbenen Kochring ca. 20 min, Obst beim 1. orangefarbenen Kochring garen, Steinobst ca. 5 min, Kernobst ca. 10 min.

Zum Abdampfen Topf langsam abkühlen lassen – nicht über den Kochschieber oder unter fließendem Wasser drucklos machen, weil sich sonst der Saft aus den Gläsern drückt.

Entsaften:
Im Schnelltopf können Sie kleine Mengen Obst zu Saft verarbeiten. 1/4 l Wasser in den Topf geben, Früchte im gelochten Einsatz auf den ungelochten Einsatz setzen und bei Bedarf zuckern. Beim 2. orangefarbenen Kochring garen.
Topf unter fließendem Wasser drucklos machen. Vor dem Öffnen kurz rütteln.

Sterilisieren:
Babyflaschen, Einmachgläser etc. können schnell sterilisiert werden. Teile mit der Öffnung nach unten in den gelochten Einsatz stellen, 1/4 l Wasser zugeben und 20 min beim 2. orangefarbenen Kochring sterilisieren. Langsam abkühlen lassen.

Der WMF Schnelltopf® PERFECT PLUS in vielen Größen

Garen mit Einsätzen:
Sie können im Schnelltopf auch mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten. Das Gericht mit der längsten Garzeit wird zuerst eingefüllt.

Beispiel:
Braten (20 min) Topfboden
Kartoffeln (8 min) gelochter Einsatz
Gemüse (8 min) ungelochter Einsatz.
Den Braten zunächst 12 min garen. Dann den Topf nach Vorschrift öffnen. Kartoffeln im gelochten Einsatz auf den Steg stellen, Gemüse im ungelochten Einsatz einsetzen, Topf schließen und weitere 8 min garen. Unterscheiden sich die Garzeiten kaum, können alle Einsätze gleichzeitig in den Topf gegeben werden. Durch das Öffnen zwischendurch entweicht Dampf, geben Sie deshalb etwas mehr als die erforderliche Flüssigkeit in den Topf.

Den WMF PERFECT PLUS gibt es in 5 Größen. Für den 1-2 Personen-Haushalt oder wenn Sie nur geringe Mengen zubereiten wollen, gibt es den PERFECT PLUS mit 2,5 l Inhalt, ø 18 cm.

Für größere Haushalte, wenn Gäste kommen, zur Vorratshaltung oder wenn Sie einkochen wollen, gibt es den WMF PERFECT PLUS mit 3,0 l, 4,5 l, 6,5 l oder 8,5 l Inhalt, ø 22 cm.

Eine praktische Ergänzung ist die WMF Schnellpfanne® PERFECT PLUS. Auf sie passt der gleiche Deckel wie zu den Schnelltöpfen ø 22 cm. Die Schnellpfanne hat dieselben Kocheigenschaften. Wenn Sie zu der Schnellpfanne einen zusätzlichen Deckel erwerben, können Sie gleichzeitig in beiden Töpfen schnellkochen.

Im Handel gibt es für die Schnelltopfunterteile einen passenden Topfdeckel ø 22 cm.

Hinweis für Induktionsherde
Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Schnelltopf. Bodendurchmesser des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinen Bodendurchmessern, die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

Tipps zur Beseitigung von Störungen

Grundsätzlich gilt:
Bei Störungen Schnelltopf von der Kochstelle nehmen, niemals mit Gewalt öffnen!

Störung:	Ursache:	Beseitigung:
• Zu lange Ankochzeit oder Kochsignal **1** steigt nicht.	• Größe der Kochstelle ungeeignet.	• Zum Topf passende Größe der Kochstelle wählen.
	• Energiestufe ungeeignet.	• Auf höchste Energiestufe stellen.
	• Deckel ist nicht richtig aufgesetzt.	• Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen, Dichtungsring auf richtigen Sitz prüfen und Deckel erneut – gemäß Anleitung – verschließen.
	• Kugel in Ankochautomatik **9** sitzt nicht richtig.	• Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen, Sicherheitsventil **9** überprüfen, Sitz der Metallkugel prüfen und erneut – gemäß Anleitung – verschließen.
	• Flüssigkeit (mind. 1/4 l) fehlt.	• Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen, Flüssigkeit einfüllen und erneut – gemäß Anleitung – verschließen. **Achtung: Durch Garen ohne Flüssigkeit können Topf/Kochstelle beschädigt werden!**

Störung:	Ursache:	Beseitigung:
• Dampf tritt am Deckel aus.	• Dichtungsring **10** und/oder Topfrand sind nicht sauber.	• Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen, Dichtungsring **10** und Topfrand reinigen und erneut – gemäß Anleitung – verschließen.
	• Kochschieber **7** steht nicht auf »zu/locked«.	• Kochschieber **7** auf »zu/locked« stellen.
	• Dichtungsring **10** beschädigt oder hart (durch Verschleiß).	• Dichtungsring **10** durch original WMF Dichtungsring erneuern.
Störung:	**Ursache:**	**Beseitigung:**
• Aus Sicherheitsventil **9** tritt ständig Dampf aus. Gilt nicht für die Ankochphase.	• Kugel sitzt nicht richtig im Ventil. Kugel wurde in die obere Kammer gedrückt.	• Topf vollkommen drucklos machen, Deckel öffnen, Kugel in die untere Kammer drücken, Hauptventil **3** auf Beweglichkeit prüfen und den Topf erneut verschließen.
Störung:	**Ursache:**	**Beseitigung:**
• Starkes Abdampfen am Kochsignal **1.**	• Kochsignaldichtung **2** auf der Innenseite des Deckelgriffs sitzt nicht richtig oder ist beschädigt.	• Kochsignaldichtung **2** auf Sitz prüfen oder auswechseln.

Standardrezepte für 4 Personen

Schweinebraten
Garzeit: 2. orangefarbener Kochring, 20 – 25 min
Nährwert für 1 Person: ca. 450 Kcal / 1885 KJ

600 g Schweinenuss
30 g Bratfett
Salz, gemahlener Pfeffer, Paprikapulver
1 Zwiebel, gehackt
1 Karotte, geschält
20 g Tomatenmark
3/8 l Wasser
2 EL Mehl
3-4 EL Rotwein

In dem stark erhitzten Fett Fleisch rundherum anbraten. Zwiebel und Karotte zugeben und mitbräunen lassen. Wasser und Tomatenmark zugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Den Topf verschließen und das Fleisch garen. Nach Garende und wenn der Topf drucklos ist, diesen öffnen und das Fleisch herausnehmen. Die Sauce durchsieben und mit dem Mehl binden. Mit Rotwein abschmecken.

Als Beilagen reichen Sie Teigwaren oder Klöße mit grünem Salat.

Pellkartoffeln mit Kräuterquark
Garzeit: 2. orangefarbener Kochring, 8-10 min
Nährwert für 1 Person: ca. 320 Kcal / 1340 KJ

1 kg Kartoffeln
1/4 l Wasser
Salz, Kümmel
500 g Quark
1/8 l saure Sahne
Salz, Pfeffer, Knoblauch
2 EL gehackte Kräuter

Wasser in den Topf geben. Gewaschene Kartoffeln im gelochten Einsatz zufügen, mit Salz und Kümmel bestreuen. Topf schließen und garen. Inzwischen Quark mit Sahne cremig rühren, abschmecken, gehackten Knoblauch und Kräuter dazugeben. Nach Garende den Topf drucklos werden lassen (nicht Schnellabdampfen, Pellkartoffeln platzen). Kartoffeln pellen und noch warm zusammen mit dem Quark reichen.

Linsengemüse mit Schinkenspeck
Garzeit: 2. orangefarbener Kochring, 15 min
Nährwert für 1 Person: ca. 720 Kcal / 3020 KJ

200 g Linsen
1/2 l Wasser
1/8 l Rotwein
500 g Schinkenspeck, am Stück
100 g Karotten, gewürfelt
100 g Sellerie, gewürfelt
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
2 Zwiebeln, gehackt
20 g Margarine
20 g Mehl
Salz, Pfeffer, Essig

Linsen 3 – 4 Stunden in 1/2 l Wasser einweichen. Mit dem Einweichwasser kurz aufkochen lassen und abschäumen. Rotwein, zerkleinertes Gemüse, Gewürze und Schinkenspeck in den Topf geben, verschließen und garen. Inzwischen Zwiebeln in Margarine anbraten, Mehl unterrühren und hellbraun werden lassen. Linsengemüse damit binden und abschmecken. Schinkenspeck in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten.

Als Beilage reichen Sie Salzkartoffeln oder Spätzle.

Kalbsrouladen in Weißwein
Garzeit: 1. orangefarbener Kochring, 15 min
Nährwert für 1Person: ca. 470 Kcal / 2010 KJ

4 Kalbsrouladen
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben milder gekochter Schinken
4 Salbeiblätter
50 g Butter
1 Zwiebel
1 EL Mehl
75 ml trockener Weißwein
200 ml Wasser
Salz
1 Zweig Thymian
einige Salbeiblätter

Rouladen pfeffern, nicht salzen. Jede Roulade mit 1 Scheibe Schinken und je 1 Salbeiblatt belegen, zusammen rollen und mit Küchengarn umwickeln.
Zwiebeln schälen und in Viertel schneiden. Butter im Schnelltopf erhitzen und die Rouladen zusammen mit den Zwiebeln darin von allen Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb anbräunen.
Mit Mehl bestäuben und den Weißwein dazu gießen. Kurz aufkochen lassen, mit Wasser ablöschen. Salz, Thymian und Salbei dazugeben, den Schnelltopf verschließen und garen.
Thymian und Salbei herausnehmen. Die Rouladen vorschichtig vom Küchengarn befreien und mit der Sauce auf Tellern anrichten.
Dazu passt Reis.

Garzeitentabelle

Bitte beachten Sie:
Die angegebenen Ringe beziehen sich auf die beiden orangefarbenen Kochringe – nicht auf den gelben Druckring

		Minuten	
Schwein und Kalb			
Beim **2. Ring** garen und die **Mindestfüllmenge** von $^1/_4$ l Flüssigkeit beachten. Bei keinem Gericht wird ein spezieller Einsatz benötigt.	Geschnetzeltes Schwein	5 - 7	
	Gulasch Schwein	10 - 15	
	Schweinebraten	20 - 25	Garzeit abhängig von Größe und Form
	Geschnetzeltes Kalb	5 - 7	
	Gulasch Kalb	10 - 15	
	Kalbshaxe am Stück	25 - 30	
	Kalbszunge	15 - 20	mit Wasser bedecken
	Kalbsbraten	20 - 25	Garzeit abhängig von Größe und Form
Rind			
Beim **2. Ring** garen und die **Mindestfüllmenge** von $^1/_4$ l Flüssigkeit beachten. Bei **Rinderzunge** wird ein gelochter Einsatz benötigt.	Hackbraten	10 - 15	
	Sauerbraten	30 - 35	
	Rinderzunge	45 - 60	
	Geschnetzeltes	6 - 8	
	Gulasch	15 - 20	
	Rouladen	15 - 20	
	Rinderbraten	35 - 45	Garzeit abhängig von Größe und Form
Huhn			
Beim **2. Ring** garen und die **Mindestfüllmenge** von $^1/_4$ l Flüssigkeit beachten. Bei dem **Suppenhuhn** wird ein gelochter Einsatz benötigt.	Suppenhuhn	20 - 25	max. $^1/_2$ Füllmenge
	Hühnerteile	6 - 8	
	Putenkeule	25 - 30	abhängig von Dicke der Keulen
	Putenragout	6 - 10	Truthahn ist identisch
	Putenschnitzel	2 - 3	
Wild			
Beim **2. Ring** garen und die **Mindestfüllmenge** von $^1/_4$ l Flüssigkeit beachten. Es wird kein spezieller Einsatz benötigt.	Hasenbraten	15 - 20	
	Hasenrücken	10 - 12	
	Hirschbraten	25 - 30	
	Hirschgulasch	15 - 20	
Lamm			
Beim **2. Ring** garen und die **Mindestfüllmenge** von $^1/_4$ l Flüssigkeit beachten.	Lammragout	20 - 25	Hammel hat längere Garzeiten
	Lammbraten	25 - 30	Garzeit abhängig von Größe und Form

	Minuten	
Erbsen-, Linsensuppe	12 - 15	eingeweichte Hülsenfrüchte
Fleischbrühe	25 - 30	für alle Fleischarten gültig
Gemüsesuppe	5 - 8	
Gulaschsuppe	10 - 15	
Hühnersuppe	20 - 25	Garzeit abhängig von der Größe
Ochsenschwanzsuppe	35	
Kartoffelsuppe	5 - 6	
Auberginen, Gurken, Tomaten	2 - 3	im Dampf gegartes Gemüse
Blumenkohl, Paprika, Porree	3 - 5	wird nicht so schnell ausgelaugt
Erbsen, Sellerie, Kohlrabi	4 - 6	
Fenchel, Karotten, Wirsing	5 - 8	
Bohnen, Grünkohl, Rotkohl	7 - 10	
Sauerkraut	10 - 15	
Rote Bete	15 - 25	
Salzkartoffeln	6 - 8	
Kartoffeln in der Schale	6 - 10	Pellkartoffeln platzen auf, wenn sie schnell abgedampft werden
Fischfilets	2 - 3	im eigenen Saft gedünstet
ganze Fische	3 - 4	im eigenen Saft gedünstet
Ragout oder Gulasch	3 - 4	
Erbsen, Bohnen, Linsen	10 - 15	Dicke Bohnen 10 min länger garen
Buchweizen, Hirse	7 - 10	Garzeit für eingeweichtes Getreide
Mais, Grünkern	6 - 15	Garzeit für eingeweichtes Getreide
Milchreis	20 - 25	beim 1. Ring
Langkornreis	6 - 8	
Vollkornreis	12 - 15	
Weizen, Roggen	10 - 15	Garzeit für eingeweichtes Getreide
Kirschen, Pflaumen	2 - 5	gelochter Einsatz wird empfohlen
Äpfel, Birnen	2 - 5	gelochter Einsatz wird empfohlen

Suppen

Beim **2. Ring** garen und die **Füllmenge** von **min. $^1/_4$ l bis max. $^1/_2$ vom Topfinhalt** beachten. Es wird kein spezieller Einsatz benötigt.

Gemüse

Beim **1. Ring** garen und die **Füllmenge** von **min. $^1/_4$ l** Flüssigkeit beachten. Bei **Sauerkraut und Rote Bete** wird kein Einsatz benötigt. Bei allen anderen Gerichten wird der gelochte Einsatz benötigt. Ab den **Bohnen** erhöht sich die **Garzeitentemperatur (2. Ring).**

Fisch

Beim **1. Ring** garen und die **Mindestfüllmenge** von $^1/_4$ l Flüssigkeit beachten. Bei **Ragout** und **Gulasch** ist kein Einsatz erforderlich, ansonsten den ungelochten benutzen.

Hülsenfrüchte/Getreide

Beim **2. Ring** garen und die **Mindestfüllmenge** von $^1/_4$ l **bis max. $^1/_2$ vom Topfinhalt** beachten. Auf 1 Teil Getreide kommen 2 Teile Wasser. Nicht eingeweichtes Getreide muß 20-30 min länger garen. **Milchreis beim 1.Ring zubereiten.**

Obst

Beim **1. Ring** garen und die **Mindestfüllmenge** von $^1/_4$ l Flüssigkeit beachten.

Zubehörteile und Ersatzteile zum WMF Schnelltopf® PERFECT PLUS

Zubehörteile

Einsatz ungelocht
für 2,5 l Topf
07 9277 6000
für alle anderen Töpfe u. Pfanne
07 8940 6000

Einsatz gelocht
für 2,5 l Topf
07 9278 6000
für alle anderen Töpfe u. Pfanne
07 8941 6000

Einsatzsteg
für 2,5 l Topf
07 9279 6100
für 4,5-, 6,5- und 8,5 l Topf
07 8944 6100

Einsatz Set
gelochter Einsatz und Steg
für 4,5-, 6,5- und 8,5 l Topf
07 8942 6030

Erzatzteile

Topfstielgriff mit Flammschutz
für 2,5 l Topf
08 9562 6201
für alle anderen Töpfe u. Pfanne
08 9562 6200

Topfseitengriff mit Flammschutz
für 2,5 l Topf
08 9564 6200
für alle anderen Töpfe u. Pfanne
08 9563 6200

Deckelgriff
komplett für alle Töpfe
08 9560 6200

Erhältlich im Fachhandel.
Nur original WMF Ersatzteile verwenden, auf original Verpackung achten.
Bei Verwendung anderer Ersatzteile können Funktion und Sicherheit des WMF Schnelltopf® PERFECT PLUS beeinträchtigt werden.
Garantie und Haftungsansprüche sind dann ausgeschlossen.

Haftungsausschluss:
Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- *auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch*
- *auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung*
- *auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung*
- *auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen*
- *auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen*

Entsprechendes gilt für Ergänzungsteile und Zubehör.

Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln des gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

Dichtungsring
für 2,5 l Topf
60 6851 9990
für 3,0-, 4,5-, 6,5- und 8,5 l Topf
60 6855 9990

Kochsignaldichtung
für alle Töpfe
60 9310 9502

Sicherheitsventil
für alle Töpfe
07 9310 9510

10 Jahre Liefergarantie auf die Ersatzteile nach Ablauf der Produktionszeit

Verschleißteile

Sind alle zwei Jahre auszutauschen.

Kochsignaldichtung

Kochsignaldichtung abziehen und das neue Teil so aufsetzen, dass sich der Rand der Dichtung in die dafür vorgesehene Nut einfügt.

Sicherheitsventil

Sicherheitsventil an der oberen Kammer (Deckeloberseite) zusammendrücken und nach unten durch den Deckel schieben. Das neue Sicherheitsventil von der Deckelunterseite eindrücken.

Contents:

22 *Important instructions*

24 *Important instructions for use*

25 *Cooking instructions*
Food amounts
Closing the lid
Heating up
Cooking time
Final phase of cooking
Opening the pressure cooker

27 *The 3 ways of reducing pressure in the cooker*

28 *The versatility of the WMF pressure cooker*

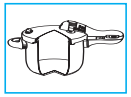
29 *The WMF PERFECT PLUS pressure cooker in many sizes*

30 *What to do when there is a fault*

32 *Cooking time chart*

34 *Accessories and spare parts for the WMF PERFECT PLUS pressure cooker*

Pictograms
for photos on inside cover



Pictograms
for function diagrams on outside cover

Thank you for your placing your trust in WMF

and we are delighted you have chosen our WMF PERFECT PLUS pressure cooker. You are now the owner of a fully developed quality product with which you will soon be able to make sophisticated delicious and interesting dishes. Our innovative and user-friendly technology will convince you how easy cooking is with our WMF PERFECT PLUS pressure cooker.

In the WMF pressure cooker you cook food using pressure, i.e. at temperatures of over 100 °C. This shortens the cooking times by up to 70%, a clear saving of energy. By cooking in steam food retains most of its natural vitamins and minerals.

Not just quality and innovation but also versatility is standard for our WMF PERFECT PLUS. Our pressure cooker enables you to prepare frozen food straight from the freezer and also whole foods or special dietary food. The inserts that go with the WMF PERFECT PLUS pressure cooker allow you to cook different food at the same time, saving you even more time.

In addition to the many types of cooking possible in the WMF PERFECT PLUS pressure cooker you can use it to preserve, extract juice and sterilise.

To help you to get to know your WMF PERFECT PLUS pressure cooker and to demonstrate its versatility we have enclosed operating instructions (with safety tips) and a separate table of cooking times for quick reference.

Before using your WMF PERFECT PLUS pressure cooker for the first time you should read through all the operating instructions and familiarise yourself with the handling of the pressure cooker. You will enjoy cooking even more and will not want to be without the WMF PERFECT PLUS pressure cooker.

Important Instructions

1. Read all the instructions before using the WMF PERFECT PLUS pressure cooker.

2. Do not allow anyone to use the pressure cooker who has not made themselves completely familiar with the instructions.

3. Keep children away from pressure cooker when in use.

4. Never use the pressure cooker in the oven. Handles, valves and safety features will be damaged by the high temperatures.

5. Move the pressure cooker very carefully when still under pressure. Do not touch any hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary use oven gloves.

6. Only use the pressure cooker for the purpose it is designed for.

7. This appliance cooks with the aid of pressure. Unsuitable use can cause burns.
Make sure the cooker is closed correctly before heating up. Information on this can be found in the instructions.

8. Never use force to open the pressure cooker. Do not open it until you have made sure that the inside pressure had been reduced completely. Information on this can be found in the instructions.

9. Never heat up the pressure cooker without adding water. This would cause serious damage. Minimum: 1/4 l.
Ensure that the liquid in the food does not completely evaporate. If this is ignored the food may burn or damage the cookware by melting the pastic parts or cause damage to the hob by melting the aluminium in the base.

10. Never fill the pressure cooker to more that 2/3 of its capacity. If you are cooking food that expands as it cooks, such as rice or dried vegetables, only fill the pressure cooker to a maximum of half its capacity and follow any instructions provided by the producer.

11. You should never leave the pressure cooker unattended. Adjust the heat in such a way that the cooking indicator does not rise above the second ring.
If the heat is not reduced, steam will escape from the valve. The cooking times are affected and loss of liquid can cause malfunction.

12. Only use sources of heat that are listed in the instructions for use.

13. When you have cooked meat with skin (such as ox tongue) that can swell up under pressure, do not pierce the meat as long as the skin is swollen. This could cause burns.

14. Always shake the pressure cooker before opening to prevent pockets of steam from spitting and scalding you. This is particularly important when reducing pressure quickly with the regulator or under running water.

15. When reducing pressure quickly with the regulator or under running water always keep your hands, head and body well away from any area of danger.
You could injure yourself as steam escapes. Information on this can be found in the instructions.

16. Check the correct functioning of the safety features, valves and seals each time before using. Information on this can be found in the instructions.

17. Do not use the pressure cooker to deep fry food in oil under pressure.

18. Do not try to interfere with any of the safety features with the exception of the maintenance procedures outlined in the instructions for use.

19. Replace parts showing signs of wear regularly.
Parts that are discoloured, have split or show other signs of damage or do not fit correctly must be replaced with WMF original spare parts.

20. Use only original spare parts. It is important to use only pans and lids of the same model.

21. Do not use the pressure cooker if it or any parts of it are damaged or misshapen, or when any part does not function in the way described in the instructions. In this case consult the nearest WMF retailer or customer service of WMF AG in Geislingen/Steige.

Keep these Safety Instructions in a safe place.

Important Instructions for Use

Familiarise yourself with the basics of handling the WMF PERFECT PLUS pressure cooker. Please open out the front cover when reading the operating instructions. There you will find photographs and a cross-section diagram of the cooker, an important aid to understand how the pressure cooker works.

Please remove all stickers from pressure cooker and its lid and clean all parts in hot water with washing up liquid.

Removing the lid

Push the regulator **7** to the end of the handle. The marks on the regulator must indicate »auf/open«. **(Picture A)**

Turn the handle of the lid **5** to the right. When the mark on the Cromargan® lid and the mark on the long side handle **6** of the cooker are in line, lift the lid. **(Picture B)**

Detaching the handle and the sealing ring

Turn the lid over and detach the lid handle **5** from the lid by pulling the orange button **4** on the underside of the handle towards the end of the handle as indicated by the arrow **(Picture C)** and lifting off the handle. **(Picture D)**

Remove the sealing ring **10** from the lid.
Wash all parts before first use.
(See page 27 »Cleaning«)

Assembling the parts and closing the cooker

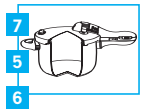
Place the handle on the lid and press until a click is heard. **(Picture E)**

Place the sealing ring **10** carefully into the rim of the lid. **(Picture G)**

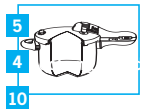
Close lid (see mark on lid and long side handle of the cooker) and push over the handle **6** of the cooker. **(Picture B)**

Push cooking regulator **7** exactly into »zu/locked« position.

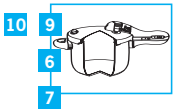
Removing the lid



Detaching parts of the lid



Closing the cooker



Cooking Instructions

Put the prepared food into the pressure cooker. To ensure the food cooks properly keep to the recommended amounts shown in the cooking time chart. The scale inside the cooker is an aid to measuring the right amounts. (Picture M)

Food amounts

The pressure cooker may be filled to a maximum of 2/3 to ensure it works correctly. At least 1/4 l. of liquid is required to produce steam, whether you are cooking with the insert or not. In the case of food that froths up (e.g. broth, pulses) the cooker must only be half-filled. (Please refer to Cooking whole food on page 28 for further information.)

If you want to brown the food before cooking (e.g. onions, diced meat etc), you can use the WMF PERFECT PLUS like any other saucepan. To finish cooking, before closing the cooker, stir to remove any residues and add the required amount of liquid (at least ¼ l.).

Closing the lid

Make sure that the sealing ring **10** and the rim of the lid are clean. Check whether the ball on the underside of the lid in the safety valve **9** is visible in the lower chamber of the valve. **(Picture G)**

If the ball is in the upper chamber of the safety valve in the lid **9**, press it into the lower part. **(Picture F)**

Remove the handle, check the manoeuvrability of main valve **3** and cooking indicator **1** using the pressure of your finger and that cooking indicator seal **2** is in place and undamaged. **(Picture H)**

Place the handle and sealing ring in the lid. Put the lid on the saucepan and close.

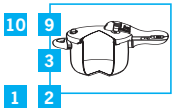
Heating up

Place the closed pressure cooker with food inside on the hob and turn up to full heat.

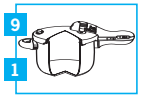
Air escapes from the automatic heating regulator **9** while heating up until the valve is heard to close and pressure can build up. The cooking indicator **1** rises, the yellow pressure indicator ring and both orange rings are visible. **(Picture J)**

Reduce the heat to time it so that the required orange ring (1 or 2, see cooking times chart) remains just visible.

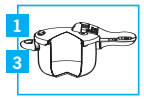
Putting on the lid



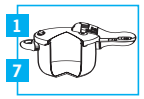
Heating up



Cooking time



Opening the lid



Cooking time

The cooking time commences when the required cooking ring position is reached (see cooking times chart). Make sure that the cooking ring stays in position. Regulate the heat correspondingly.

If the cooking indicator **1** sinks below the required orange ring, cooking takes longer.

If the cooking indicator **1** rises higher than the 2nd orange ring, too much pressure of steam builds up which escapes audibly through the main valve **3** in the handle of the lid. Remove from the hob immediately and wait until the cooking indicator has sunk to the 2nd orange ring, turning down the heat.

Final phase of cooking

Turn off the heat when the food has cooked or shortly before and remove the cooker from the hob. There is enough residual heat to last until the food is cooked. Cooking times can differ with the same food because amount, shape and consistency of the food can vary. The cooking times given are as a guide. Your own taste and how you like your food cooked are more important.

Remember that food can be easily cooked for longer but you cannot do anything about food that has been overcooked. It is preferable to choose shorter cooking times.

Vegetables cooked at the given times are firm.

The cooking temperature is 109° C for the 1st orange ring and 117 °C for the 2nd orange ring.

Opening the pressure cooker

The lid must only be opened and removed when the cooker is not under pressure, i.e. the cooking indicator **1** must have completely disappeared into the handle. **(Picture I)**

Slight pressure on the cooking indicator with your finger will show you whether there is any pressure left. The residual pressure safety indicator ensures that the cooker can only be opened when the pressure has been released completely. This is only the case then the yellow pressure ring on the cooking indicator **1** is no longer visible **(Picture I)**.

If the residual pressure safety indicator has responded, please release it by giving the regulator **7** a short push forwards to »zu/locked«.

Shake the pressure cooker before opening so that pockets of steam in the food disperse.

The 3 ways of reducing pressure in the cooker

a The easiest way is to put the cooker to one side and to wait until the cooking indicator **1** has sunk into the handle of the lid completely. The yellow pressure indicator ring is then no longer visible. **(Picture I)**

This is recommended especially with food that needs cooking for a long time.

b With food needing short cooking times (e.g. vegetables) you can slowly push the regulator **7** to »auf/open« in order to prevent overcooking **(Picture A)**.

The steam escapes **(Picture K)**. Open the cooker only when pressure is fully reduced and the cooking indicator **1** has disappeared into the handle of the lid. The yellow pressure indicator ring is then no longer visible **(Picture I)**.

c If you find the escaping steam unpleasant, place the cooker in the sink and let cold water run over the lid **(Picture L)**, until the cooking indicator **1** has disappeared into the handle of the lid. The yellow pressure indicator ring is then no longer visible **(Picture I)**.

Caution:

*When cooking food (e.g. pulses, broth, cereals) that froths up you should not reduce pressure with the regulator or under running water. Potatoes in their skins burst if pressure is reduced by means of method **b** or **c**.*

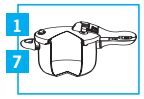
Cleaning

Release the handle of the lid and clean in water **(Picture D/N)**. Remove the sealing ring **10** from the lid and wash by hand. Lid, pot and inserts can be washed in the dishwasher.

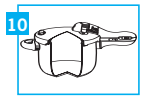
Storage

To reduce wear and tear on the sealing ring, after cleaning, place the lid upside down on the pan.

Reducing pressure



Cleaning



The versatility of the WMF pressure cooker

The advantages of pressure cooking extend beyond traditional cooking

Cooking frozen food

Frozen food can be put in the cooker straight from the freezer. Allow meat to thaw a little if it is to be browned. Vegetables can be put into the inserts straight from the packet.

The heating up times are longer, the cooking times remain the same.

Cooking whole food

In whole food cooking, cereals and pulses are often used. When cooked in the pressure cooker they need not be soaked beforehand. The cooking time increases by approximately half. In addition to the minimum 1/4 l of liquid add to 1 part cereal/pulses at least 2 parts liquid. Residual heat of the hob can ideally be used to finish cooking. Do not forget that the pressure cooker must be no more than half full when cooking food that froths or expands (cereals, pulses).

Preserving

1 l. jars can be used in 6.5 l. and 8.5 l. pressure cookers, smaller jars in 4.5 l. pressure cookers. Prepare the food in the usual way. Put ¼ l. water in the cooker. Place the preserving jars in the perforated insert. Cook vegetables and meat with the 2nd orange ring showing for approx. 20 min, fruit with 1st ring for approx. 5 min., fruit with a core approx. 10 min.

To reduce pressure allow the cooker to cool slowly – do not reduce pressure using the regulator or under running water as this forces the juice out of the jars.

Juice extracting

In the pressure cooker you can extract juice from small amounts of fruit. Put 1/4 l. water into the cooker, place the fruit in the perforated insert on the unperforated insert and add sugar according to taste. Cook with 2nd orange ring showing. Reduce pressure under running water. Shake the cooker a little before opening.

Sterilising

Babies bottles and preserving jars can be quickly sterilised. Place upside down on the perforated insert, add 1/4 l. of water and sterilise for 20 min. with 2nd orange ring showing.
Allow to cool slowly.

Using the inserts

You can prepare several dishes at the same time in the pressure cooker. The dish requiring the longest cooking time is put in first.

Example:
Joint of meet 20 min., base of cooker
Potatoes 8 min., perforated insert
Vegetables 8 min., solid insert
Cook the meat initially for 12 minutes. Then open the cooker according to the instructions.

Place the potatoes in the perforated insert on the trivet. Put the vegetables in the solid insert into the cooker. Close and cook for
a further 8 minutes.
Steam escapes when the cooker is opened, so add a little extra liquid to the cooker.
If there is little difference in the cooking times, then all the inserts can be placed in the cooker together.

The WMF PERFECT PLUS pressure cooker in many sizes

The WMF PERFECT PLUS pressure cooker is available in 5 sizes. For a household of 1-2 persons or when cooking only small amounts the pressure cooker, with a capacity of 2.5 l. ø 18 cm is ideal.

For larger households, when guests are expected, for stocking up or for preserving, there is the WMF PERFECT PLUS with a capacity of 4.5 l., 6.5 l., or 8.5. l, ø 22 cm.

A practical accessory is the WMF PERFECT PLUS pressure frying pan. The same lid fits it as the 4.5-, 6.5-, or 8.5 litre pressure cookers. The pressure frying pan has all the features of the pressure cooker. If you buy an extra lid for the pan you can use both articles at the same time.

From your retailer lids (Ø22cm) are available to fit on the lower part of the pressure cooker

Instructions for induction hobs:
At a high setting there may be a humming sound. This occurs for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or pressure cooker. The diameter of the base and the size of the hob must correspond in size otherwise where the diameter is small, the hob (magnetic field) may not react to the pan base.

What to do when there is a fault

At the first sign of malfunction, remove the pressure cooker from the heat. Never attempt to force the cooker open!

Fault:	Cause:	Cure:
•Heating up time is too long or cooking indicator **1** does not rise.	•Size of hotplate unsuitable.	•Select the hob to correspond in size to the pressure cooker.
	•Incorrect heat setting.	•Turn up to highest setting.
	•Lid not closed correctly.	•Reduce pressure fully, open lid, check that the sealing ring fits correctly and close again (as explained in the instructions).
	•The ball in the heating automatic **9** does not fit correctly.	•Reduce pressure fully, open lid, check safety valve **9**, check position of metal ball and close again. (as explained in the instructions).
	•No liquid (minimum 1/4 l).	•Reduce pressure fully, open lid. Add liquid and close again. (as explained in the instructions). **Caution: Cooking without liquid can damage the pressure cooker or hob.**

Fault:	Cause:	Cure:
•Steam escapes from the lid.	•Sealing ring **10** and/or rim are dirty.	•Reduce pressure fully, open lid, clean sealing ring **10** and rim and close. (as explained in the instructions).
	•Regulator **7** not set to »zu/locked«.	•Push regulator **7** to »zu/locked«.
	•Sealing ring **10** damaged or hard (through wear and tear).	•Dichtungsring **10** durch original WMF Dichtungsring erneuern.
Fault:	**Cause:**	**Cure:**
•Steam escapes continuously from safety valve **9**. Not applicable to heating up phase.	•Ball not in correct position in valve. Ball pressed into upper chamber.	•Reduce pressure fully, open lid, press ball into the lower chamber. Check manoeuvrability of main valve **3** and close cooker again.
Fault:	**Cause:**	**Cure:**
•A lot of steam escapes through cooking indicator **1.**	•Cooking indicator seal **2** on the inside of handle of lid not in correct place or is damaged.	•Check position of cooking indicator seal **2** or replace.

Cooking time chart

Caution:
The rings given refer to the two orange rings and not to the yellow pressure indicator ring.

Pork and Veal

Cooking temperature is at **2nd ring.** Make sure there is **at least 1/4 l** of liquid. Special insert is not required with any dish.

	Minutes	
Pork cut in strips	5-7	
Ragout of pork	10-15	
Joint of pork	20-25	Time depends on size and shape
Veal cut in strips	5-7	
Ragout of veal	10-15	
Knuckle of veal	25-30	
Veal tongue	15-20	Cover with water
Joint of veal	20-25	Time depends on size and shape

Beef

Cooking temperature is at **2nd ring.** Make sure there is **at least 1/4 l** of liquid. Perforated insert required for **beef tongue.**

Meat loaf	10-15	
Marinated joint	30-35	
Tongue	45-60	
Strips of beef	6-8	
Goulash	15-20	
Roulades	15-20	
Joint of beef	35-45	Time depends on size and shape

Chicken

Cooking temperature is at **2nd ring.** Make sure there is **at least 1/4 l** of liquid. Perforated insert needed for **boiling fowl.**

Boiling fowl	20-25	Max. ½ capacity
Chicken pieces	6-8	
Turkey leg	25-30	depending on size
Turkey ragout	6-10	
Turkey escalope	2-3	

Game

Cooking temperature is at **2nd ring.** Make sure there is **at least 1/4 l** of liquid. No special insert needed.

Rabbit	15-20	
Loin of rabbit	10-12	
Venison	25-30	
Venison stew	15-20	

Lamb

Cooking temperature is at **2nd ring**. Make sure there is **at least 1/4 l** of liquid.

Lamb stew	20-25	Mutton requires longer cooking time
Joint of lamb	25-30	Depends on size and shape

	Minutes	
Peas, lentils	12-15	soaked pulses
Beef broth	25-30	correct for all meats
Vegetable soup	5-8	
Goulash soup	10-15	
Chicken soup	20-25	Cooking time dependent on size
Oxtail soup	35	
Potato soup	5-6	

Aubergines, cucumbers, tomatoes	2-3	Steamed vegetables keep their colour better
Cauliflower, peppers, leek	3-5	
Peas, celeriac, kohlrabi	4-6	
Fennel, carrots, Savoy cabbage	5-8	
Beans, curly kale, red cabbage	7-10	
Sauerkraut	10-15	
Beetroot	15-25	
Potatoes	6-8	
Potatoes cooked in their skins	6-10	Potatoes cooked in their skins burst if steam is released fast.

Fillet of fish	2-3	Steamed in own juice
Whole fish	3-4	Steamed in own juice
Ragout or stew	3-4	

Peas, beans lentils	10-15	Cook large beans 10 min longer
Buckwheat, millet	7-10	Cooking time for soaked cereal
Maize, spelt grain	6-15	Cooking time for soaked cereal
Pudding rice	20-25	Cooking temperature at 1st ring
Long-grain rice	6-8	
Brown rice	12-15	
Wheat, rye	10-15	Cooking time for soaked cereal

Cherries, plums	2-5	It is advisable to use the perforated insert
Apples, pears	2-5	It is advisable to use the perforated insert

Soups

Cooking temperature is at **2nd ring.** Make sure there is **at least 1/4 l to a maximum of 1/2 capacity of cooker**. Special insert not required.

Vegetables

Cooking temperature is at **1st ring.** Make sure there is **at least 1/4 l** of liquid. For **sauerkraut and beetroot,** no insert required. For other dishes the perforated insert is required. From the **beans** onwards the **cooking temperature** increases **(2nd ring).**

Fish

Cooking temperature is at **1st ring**. Make sure there is **at least 1/4 l** of liquid. No insert needed for **ragout** or **stew**. Otherwise use solid insert.

Pulses, Cereals

Cooking temperature is at **2st ring**. Make sure there is **at least 1/4 l to a maximum of 1/2 capacity of cooker.** Using 2 parts water to 1 part cereal. Cereal not soaked in advanced needs 20-30 min. longer.

Fruit

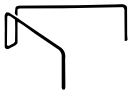
Cooking temperature is at **1st ring**. Make sure there is **at least 1/4 l** of liquid.

Accessories and spare parts for the WMF PERFECT PLUS pressure cooker

Accessories

Solid insert
for 2.5 l. cooker
07 9277 6000
for all other sized pots
07 8940 6000

Perforated insert
for 2.5 l. cooker
07 9278 6000
for all other sized pots
07 8941 6000



Trivet
for 2.5 l. cooker
07 9279 6100
for 4.5-, 6.5- and 8.5 l. cooker
07 8944 6100

Insert set
perforated inset and trivet
for 4.5-, 6.5- and 8.5 l. cooker
07 8942 6030

Spare Parts

Cooker handle with flame guard
for 2.5 l. cooker
08 9562 6201
for all other sized pots
08 9562 6200

Cooker side handle with flame guard
for 2.5 l. cooker
08 9564 6200
for all other sized pots
08 9563 6200

Lid handle
complete for all cookers
08 9560 6200

Available in retail shops.
Use only original WMF spare parts. Use of other spare parts can alter the function and safety of the WMF PERFECT PLUS pressure cooker.
The guarantee or liability claims are then invalid.

Liability exclusion:
We expressly point out that we are not liable for damage resulting from the following:

- *inappropriate use*
- *unsuitable, improper or careless handling*
- *disregard of these instructions for use*
- *faulty repairs*
- *the use of spare parts that do not correspond to the original ones.*

This also applies to additional parts and accessories.

Insofar as there is no legal requirement we are further only liable for damage resulting from intentional or grossly negligent handling by legal representatives of our company or their vicarious agents.

Sealing ring
for 2.5 l. cooker
60 6851 9990
for 3.0-, 4.5-, 6.5- and 8.5 l. cooker
60 6855 9990

Cooking indicator seal
for all cookers
60 9310 9502

Safety valve
for all cookers
07 9310 9510

10-year guarantee on availability of spare parts after termination of production.

Parts subject to wear and tear

must be replaced every two years.

Cooking indicator seal

Remove and replace with new one so that the rim of the seal fits in the matching groove.

Safety valve

Press the safety valve in the upper chamber together (top of lid) and push downwards through the lid. Replace with the new safety valve by pushing up from underneath the lid.